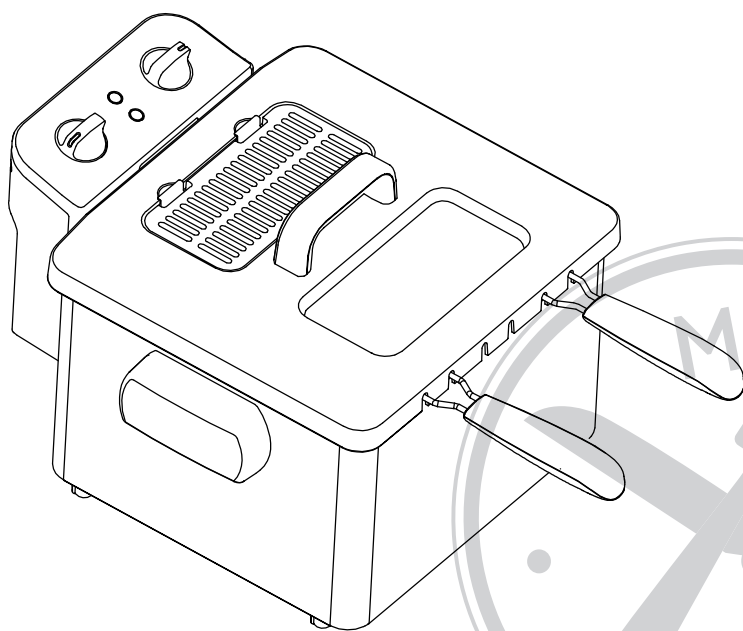


MASTER Chef^{MC}

Friteuse

N° de modèle : 043-1338-0



Guide d'utilisation

Veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation avant d'utiliser ce produit et le conserver aux fins de consultation ultérieure.

N° de modèle : 043-1338-0 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

Consignes de sécurité importantes	2
Familiarisez-vous avec votre friteuse	4
Tableau de commande	5
Avant la première utilisation	6
Assemblage de la friteuse	7
Utilisation de la friteuse	8
Conseils de fritures	10
Réglages de la température	10
Conseils sur l'utilisation de graisse solide	11
Filtrer et changer l'huile	12
Instructions de nettoyage	12
Fonction de réenclenchement	13
Dépannage	13
Garantie	14

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le boîtier dans l'eau ou autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque des enfants utilisent ou sont à proximité d'un appareil électrique.
5. Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Attendez que l'appareil soit refroidi avant d'installer ou de retirer les pièces et avant de procéder au nettoyage.
6. Ne placez pas l'appareil sur une surface de travail molle ou sur un bureau recouvert d'une nappe. Assurez-vous que l'appareil fonctionne sur une surface rigide.
7. N'utilisez pas un appareil ayant une fiche ou un cordon électrique endommagé, après qu'il a subi une défaillance ou a été endommagé d'une quelconque façon. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.

MASTER
Chef^{MC}

9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir ni toucher les surfaces chaudes.
10. N'utilisez pas cet appareil lorsque le réservoir d'huile, l'huile et tout autre matériau sont absents, ou si la quantité d'huile est insuffisante.
11. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ni dans un four chauffé.
12. Soyez extrêmement prudent si vous devez déplacer une friteuse contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Fixez toujours d'abord la fiche femelle du cordon à l'appareil, puis la fiche mâle du cordon à la prise murale. Pour débrancher, tournez le bouton de commande vers « off » (arrêt), puis retirez la fiche mâle de la prise murale.
14. Assurez-vous que les poignées sont correctement assemblées au panier et verrouillées en place. Consultez les instructions d'assemblage détaillées.
15. Avant l'utilisation, assurez-vous toujours que le réservoir d'huile est correctement
16. Ne branchez jamais la friteuse à la prise électrique sans placer d'huile dans le réservoir d'huile en premier.
17. L'huile dans le réservoir d'huile sera encore chaude après avoir éteint la friteuse. N'essayez jamais de déplacer votre friteuse jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie. Soulevez le réservoir d'huile à l'aide des poignées.
18. Bien que le réservoir d'huile amovible puisse être complètement immergé dans l'eau et nettoyé, il doit être complètement séché avant la prochaine utilisation afin d'éviter les chocs électriques.
19. Ne remplissez jamais la friteuse à l'excès avec de l'huile. Remplissez uniquement entre les niveaux minimum et maximum, comme indiqué dans le réservoir d'huile.
20. N'ajoutez pas de nourriture humide ou qui a des cristaux de glace dans l'huile chaude.
21. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées à utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
22. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
23. Une fois la friture terminée, relevez toujours le panier et attendez quelques secondes pour que la pression de la vapeur diminue.
24. N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.
25. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
26. Rangez l'appareil à l'intérieur afin d'éviter les pannes de pièces électroniques.
27. **AVERTISSEMENT:** Une friteuse déplacée du comptoir avant que l'huile ne soit refroidie risque d'entraîner des brûlures graves. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'un comptoir où il peut être saisi par des enfants ou devenir emmêlé avec l'utilisateur.
28. Conservez ces instructions.

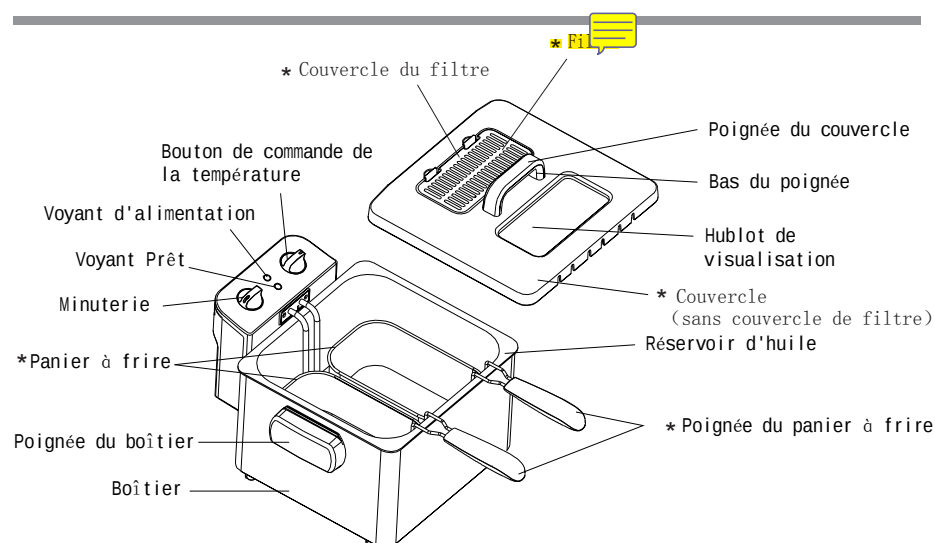
CONSERVEZ CES CONSIGNES.

USAGE DOMESTIQUE EXCLUSIF



Remarques sur la fiche du cordon

Cet appareil comporte une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour une insertion dans une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche n'entre pas dans la prise, inversez la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche de quelque manière.



* Indique les pièces de rechange disponibles. Composez le 1 855 803-9313 pour toute information sur les commandes.

MASTER
Chef^{MC}

Bouton de commande de la température

Tournez la bouton de commande de la température pour sélectionner une température jusqu'à une température maximale de 375 °F (190 °C). La température peut être ajustée à tout moment. Le bouton de réglage de la température règle la température désirée pour la friture.

Bouton de commande de la minuterie

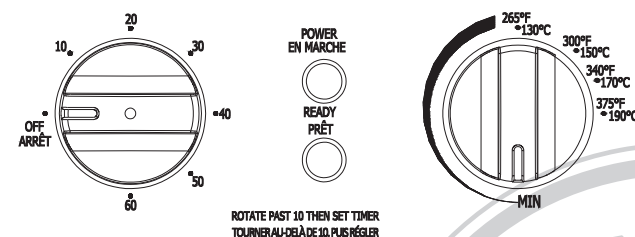
Le bouton de commande de la minuterie allume la friteuse et règle la durée désirée pour la friture.

Voyant d'alimentation

Le voyant d'alimentation s'allume lorsque le bouton de commande de la minuterie est réglé. Ce voyant allumé indique que la friteuse est allumée.

Voyant Prêt

Le voyant Prêt s'allume et s'éteint par intermittence pendant la friture. Cela indique que la température est thermostatiquement maintenue.



N° de modèle : 043-1338-0 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313



AVERTISSEMENT : Ne branchez pas la friteuse lorsque le tableau de commande n'est pas installé dans le corps de la friteuse. Ne branchez la friteuse que lorsqu'elle est entièrement assemblée et que l'élément chauffant est immergé dans l'huile.

AVERTISSEMENT : N'immergez pas le tableau de commande, le cordon ou la fiche dans l'eau.

AVERTISSEMENT : Cet appareil ne doit pas être utilisé pour faire bouillir de l'eau

- Sortez le tableau de commande avec l'élément chauffant hors de ses fentes en le tirant vers le haut d'une main tout en tenant le corps de la friteuse avec votre autre main.
- Retirez le réservoir d'huile du corps de la friteuse.
- Lavez le réservoir d'huile et le panier à frire avec de l'eau chaude, une éponge non abrasive et un liquide vaisselle ou un autre détergent non toxique. Séchez complètement avant utilisation.



REMARQUE : Le réservoir d'huile, le panier à frire, la poignée du panier, le filtre et le couvercle peuvent être lavés dans de l'eau chaude savonneuse.



AVERTISSEMENT : N'immergez pas le tableau de commande, le cordon d'alimentation ou la fiche dans du liquide d'aucune sorte.

MASTER
Chef^{MC}



AVERTISSEMENT : Ne branchez jamais la friteuse à une prise électrique si le réservoir d'huile est vide.

Branchez le cordon de sécurité amovible à l'arrière de la friteuse. Assurez-vous que la mention « THIS SIDE UP » de la fiche est orientée vers le haut. Vous sentirez une attraction magnétique lors de l'insertion de la fiche en position correcte (Fig. 1).

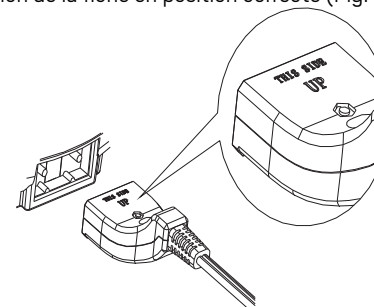


Fig. 1



REMARQUE : Votre friteuse a été spécialement conçue pour votre sécurité et est équipée d'un cordon d'alimentation amovible unique. Ce cordon d'alimentation est conçu pour se « séparer » de la friteuse dans le cas où quelqu'un tire par inadvertance sur le cordon d'alimentation ou la friteuse.



AVERTISSEMENT : Le cordon de sécurité amovible est conçu à empêcher le basculement de l'appareil et le déversement dangereux d'huile chaude. Il n'est PAS conçu à débrancher la friteuse pendant une utilisation normale.



AVERTISSEMENT : N'essayez PAS de modifier la connexion du cordon magnétique en essayant de fixer en permanence le cordon d'alimentation à la friteuse.



AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement le cordon d'alimentation fourni avec la friteuse. L'utilisation d'un autre cordon magnétique pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.



AVERTISSEMENT : N'entrez PAS en contact avec la connexion magnétique du cordon d'alimentation lorsqu'il est branché à la prise électrique murale. Des blessures peuvent survenir.

N° de modèle : 043-1338-0 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

1. Placez le réservoir d'huile dans le boîtier de la friteuse (Fig. 2).
2. Insérez les bords de guidage sur le tableau de commande dans les rails de guidage montés sur le corps en métal (Fig.3).

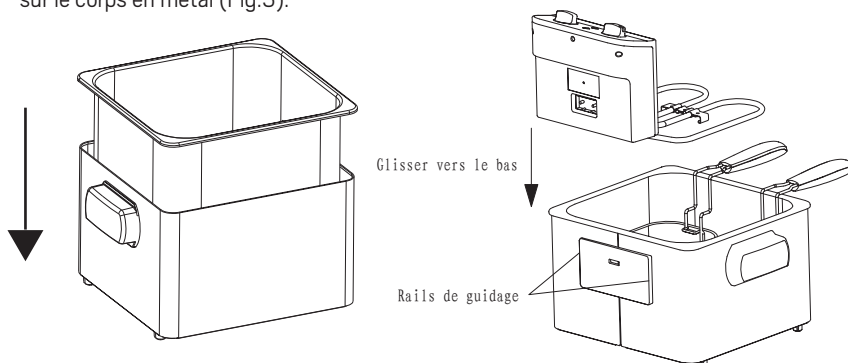


Fig. 2

Fig.3

3. Glissez les bords de guidage vers le bas jusqu'en butée.



Remarque : La friteuse dispose d'un dispositif de sécurité automatique pour l'empêcher de fonctionner à moins que le tableau de commande ait été bien inséré de manière sécurisée dans les rails de guidage sur le corps de la friteuse.

4. Insérez la poignée du panier de la friteuse sur les tiges pressées ensemble, puis insérez les extrémités des tiges dans le support en métal sur le panier. Assurez-vous que les extrémités des tiges sont insérées dans les trous du support. Levez la poignée vers le haut pour la verrouiller en place (Fig. 4).

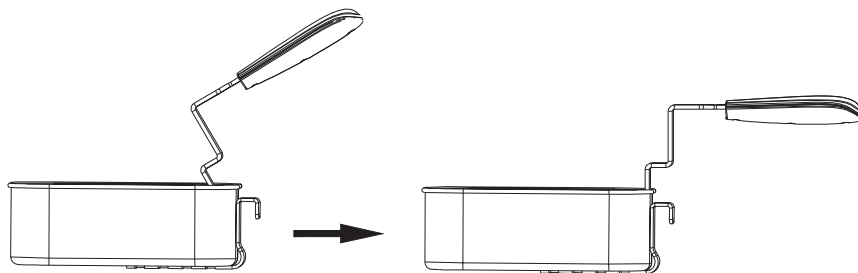


Fig.4



AVERTISSEMENT : Ne branchez jamais la friteuse avant de remplir le réservoir d'huile avec de l'huile. Assurez-vous toujours que le tableau de commande est bien en place dans le boîtier de la friteuse et que l'élément chauffant se trouve à l'intérieur de l'huile dans le réservoir d'huile avant de brancher la friteuse.

1. Versez l'huile de cuisson dans le réservoir d'huile en vous assurant que le niveau d'huile se situe entre les lignes de remplissage « Min » et « Max » dans le réservoir d'huile. N'utilisez pas la friteuse avec peu ou trop d'huile. Les niveaux d'huile doivent être maintenus entre les niveaux minimum (3,5 L) et maximum (4.5 L) marqués dans le réservoir d'huile (Fig. 5).

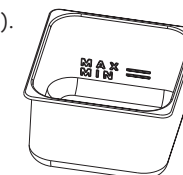


Fig. 5

2. Vous pouvez utiliser de l'huile végétale, de l'huile de maïs ou de l'huile de canola mélangée. N'utilisez pas de l'huile d'olive, de la margarine, du saindoux ou du gras de bacon. Ne mélangez jamais de l'huile usée avec de l'huile neuve ou différentes huiles et graisses.
3. Si vous souhaitez utiliser de la graisse solide, vous devez d'abord la fondre. Pour plus de détails, reportez-vous à la section « CONSEILS POUR L'UTILISATION DE GRAISSE SOLIDE ».
4. Placez le couvercle sur la friteuse.
5. Insérez la fiche dans la prise électrique murale. Le voyant d'alimentation s'allumera.



ATTENTION : Ne branchez jamais le tableau de commande lorsqu'il n'est pas assemblé au corps de la friteuse. N'immergez pas le tableau de commande, le cordon d'alimentation, ni la fiche dans l'eau ou autre liquide.

6. Tournez le bouton de commande de la température à la température désirée.
7. Le voyant Prêt s'allume lorsque la température réglée est atteinte.
8. Ne remplissez pas le panier à frire lorsqu'il est immergé dans l'huile chaude. Placez les aliments dans le panier à frire. Ne laissez pas les aliments tomber dans l'huile de cuisson chaude. Ne remplissez pas trop le panier à frire; la charge maximale est de 500 g. Pour obtenir des résultats optimaux et un temps de friture plus court, faites frire des quantités plus petites.



AVERTISSEMENT : Lors de la friture des aliments surgelés, retirez le panier à frire de la friteuse avant de la remplir parce que l'huile éclabousse et provoque des brûlures.



ATTENTION : Lors de la friture des aliments surgelés comme les frites, vous ne devez pas dépasser la ligne de remplissage « Max » sur le panier à frire. Enlevez la glace des aliments congelés avant la friture. Si vous ne le faites pas, la friteuse risque de déborder lorsque les aliments sont placés dans l'huile.

9. Immergez le panier à frire dans le réservoir d'huile avec précaution afin d'éviter les éclaboussures d'huile.

N° de modèle : 043-1338-0 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

10. Remplacez le couvercle sur la friteuse pendant la friture.
11. Une fois la période de cuisson terminée, tournez le bouton de commande de la température vers la position « ARRÊT » et retirez la fiche de la prise électrique murale.
12. Retirez avec précaution le couvercle de la friteuse en le soulevant du côté loin de vous pour que la vapeur s'échappe avant de retirer complètement le couvercle. Ne mettez pas votre visage au-dessus de l'appareil afin d'éviter les brûlures causées par la fuite de vapeur.
13. Soulevez le panier à frire par la poignée et placez-le sur le réservoir d'huile pour laisser égoutter l'huile.
14. Une fois que l'huile est égouttée du panier à frire, le panier peut être retiré et les aliments servis ou placés dans un plat.



AVERTISSEMENT : Laissez toujours refroidir complètement la friteuse (environ 2 heures) avant de la nettoyer ou de la ranger. Ne transportez pas ou ne déplacez pas l'appareil avec de l'huile chaude à l'intérieur.



ATTENTION : Les surfaces métalliques de la friteuse sont chaudes pendant l'utilisation. Ne touchez pas les côtés de l'appareil pendant son utilisation.

1. Utilisez toujours le panier à frire pour frire les aliments.
2. Fermez toujours le couvercle pendant la friture. Remplacez soigneusement le couvercle.
3. Lorsque l'huile est préchauffée, le voyant Prêt s'allume indiquant que la température souhaitée est atteinte.
4. Abaissez lentement le panier à frire dans l'huile chaude. Abaisser le panier à frire trop rapidement peut entraîner le débordement et l'éclaboussement de l'huile.
5. Il est normal que la vapeur s'échappe par les côtés du couvercle pendant la friture.
6. Évitez de rester trop près de la friteuse pendant qu'elle fonctionne.
7. Ne mélangez pas de l'huile usée avec de l'huile neuve.
8. Remplacez l'huile régulièrement. En général, l'huile sera colorée rapidement lors de la friture des aliments contenant beaucoup de protéines, comme la volaille, la viande et le poisson. Lorsque l'huile est utilisée principalement pour frire des pommes de terre et est filtrée après chaque utilisation, elle peut être utilisée jusqu'à 8 à 10 fois, mais n'utilisez pas la même huile pendant plus de 6 mois.
9. Remplacez toujours toute l'huile dès qu'elle commence à mousser lorsqu'elle est chauffée ou lorsque la couleur devient sombre ou si elle a une odeur ou un goût rance ou si elle devient siropée.
10. Assurez-vous que les aliments à frire sont secs. Retirez la glace des aliments congelés avant de les frire.
11. Pour cuire uniformément, les morceaux d'aliments doivent être de même taille et épaisseur. Des morceaux d'aliment plus épais prendront plus de temps à cuire.
12. Les durées de cuisson suivantes ne reflètent que la durée approximative nécessaire pour faire frire un panier à demi plein. La durée de cuisson exacte peut être différente selon la quantité réelle, les préférences personnelles de cuisson, la taille et l'épaisseur des morceaux, etc.

MASTER
Chef^{MC}

En général, utilisez des réglages inférieurs pour les aliments délicats (légumes, poissons) et des réglages plus élevés pour les aliments surgelés, les frites et le poulet.

ALIMENT	DURÉE DE CUISSON	TEMPÉRATURE
Frites	6 à 9 minutes	375 °F (190 °C)
Filets de poisson	3 à 5 minutes	300 °F (150 °C)
Bâtonnets de poulet	6 à 8 minutes	340 °F (170 °C)
Morceaux de poulet	13 à 20 minutes	340 °F (170 °C)
Courgette	3 minutes	300 °F (150 °C)
Champignons	3 minutes	300 °F (150 °C)
Rondelles d'oignon	3 minutes	300 °F (150 °C)
Beignets	3 à 5 minutes	340 °F (170 °C)
Beignets aux pommes	4 minutes	340 °F (170 °C)
Crevettes	4 à 6 minutes	300 °F (150 °C)



AVERTISSEMENT : Ne mettez pas de la graisse solide dans le réservoir d'huile ou le panier à frire.

1. Si vous utilisez de la graisse végétale solide, faites-la fondre d'abord dans un récipient séparé puis versez soigneusement la graisse fondue dans le réservoir d'huile.
2. La graisse végétale solide précédemment utilisée qui a durci dans le réservoir d'huile doit être retirée du réservoir d'huile et fondue dans une casserole séparée avant de la réutiliser.



AVERTISSEMENT : Si vous essayez de faire fondre la graisse solidifiée dans le réservoir d'huile, il existe un risque d'éclaboussure soudaine de la graisse fondue chaude provenant par le bas à travers la couche supérieure solide de la graisse.

Suivez la procédure suivante lorsque vous faites fondre de la graisse solide dans votre friteuse :

1. Assurez-vous que la graisse est à température ambiante. Si la graisse est froide, il y a un risque accru d'éclaboussures.
2. Faites des trous dans la graisse à l'aide d'une fourchette.
3. Assurez-vous que le couvercle est toujours bien fermé pendant que la graisse fond.
4. Tournez le bouton de commande de la température à 300 °F (150 °C).

N° de modèle : 043-1338-0 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313



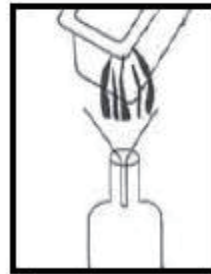
ATTENTION : Assurez-vous que la friteuse est débranchée de la prise électrique et que l'huile est refroidie (environ 2 heures) avant de changer l'huile, ou de nettoyer et de ranger la friteuse.



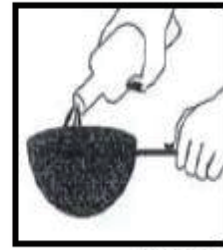
Remarque : L'huile n'a pas besoin d'être vidangée après chaque utilisation. En général, l'huile sera colorée rapidement lors de la friture des aliments contenant beaucoup de protéines (comme la volaille, la viande ou le poisson). Lorsque l'huile est principalement utilisée pour frire des pommes de terre et est filtrée après chaque utilisation, elle peut être utilisée jusqu'à 8 à 10 fois. Toutefois, n'utilisez pas la même huile pendant plus de 6 mois.

Pour filtrer l'huile :

1. Assurez-vous que l'huile est refroidie (environ 2 heures), puis videz l'huile du réservoir d'huile dans un autre récipient ou une bouteille (Fig. 6).
2. Lavez et séchez l'huile du réservoir et du panier à frire.
3. Remplissez le réservoir d'huile avec l'huile en la versant à travers un tamis ou un filtre en papier (Fig. 7).



(Fig. 6).



(Fig. 7).

Pour assurer de nombreuses années de service de votre appareil, nettoyez votre friteuse après chaque utilisation.



AVERTISSEMENT : Retirez toujours la fiche de la prise électrique murale avant de nettoyer la friteuse. Laissez refroidir complètement la friteuse et l'huile (environ 2 heures) avant de nettoyer.

1. N'immergez pas le tableau de commande, le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou autre liquide.
2. Ne placez pas le tableau de commande, le cordon d'alimentation ou la fiche dans le lave-vaisselle.
3. Nettoyez le tableau de commande avec un chiffon humide seulement.
4. Le réservoir d'huile et le panier à frire peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
5. Le couvercle de la friteuse peut être nettoyé dans de l'eau tiède et savonneuse. Ne placez pas le corps de la friteuse dans l'eau ou le lave-vaisselle.
6. Pour nettoyer le filtre, retirez-le du couvercle et lavez-le dans de l'eau chaude savonneuse. Sécchez et séchez bien le filtre avant de le réinsérer dans le couvercle de la friteuse. Remplacez le couvercle du filtre.



ATTENTION : Ne nettoyez pas le [] dans le lave-vaisselle.

MASTER
Chef^{MC}

Votre friteuse est équipée d'une fonction de réenclenchement. Si pour une raison quelconque la friteuse cesse de chauffer, l'interrupteur à réenclenchement peut être déclenché.

Pour réenclencher la friteuse :

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique murale.
2. Laissez l'appareil et l'huile dans le réservoir d'huile refroidir complètement.
3. Une fois l'appareil complètement refroidi, soulevez le tableau de commande et utilisez la pointe d'un stylo à bille ou d'un crayon, appuyez sur le bouton de réenclenchement du thermostat situé à l'intérieur du tableau de commande (Fig. 8).
4. Réinstallez le tableau de commande dans le boîtier de la friteuse, puis vous pouvez reprendre la friture.

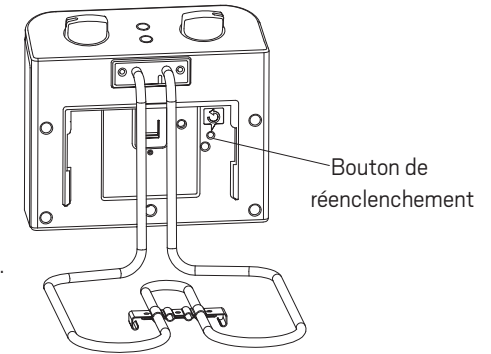
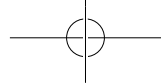


Fig. 8

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse ne fonctionne pas	1. Le tableau de commande n'est pas bien installé. 2. La fiche n'est pas branchée dans la prise électrique murale. 3. La prise électrique n'est pas alimentée en courant. 4. L'interrupteur à réenclenchement est déclenché.	1. Réinstallez le tableau de commande. 2. Insérez la fiche dans la prise électrique murale. 3. Réarmez le disjoncteur ou remplacez le fusible. 4. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir complètement. Retirez ensuite le tableau de commande et appuyez sur le bouton de réenclenchement du thermostat.
L'huile déverse de la friteuse	1. Trop d'huile dans le réservoir d'huile. 2. Le panier à frire est trop rempli. 3. L'huile a été utilisée trop souvent et est moussante.	1. Éteignez la friteuse. Laissez refroidir complètement l'huile et enlevez le surplus d'huile. 2. Retirez le surplus des aliments du panier. 3. Éteignez la friteuse. Laissez refroidir complètement l'huile et remplissez le réservoir d'huile avec de l'huile neuve.



14

15

N° de modèle : 043-1338-0 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

MASTER
Chef^{MC}

Dépannage

Les aliments sont mous ou	1. L'huile n'est pas assez chaude. 2. Le panier à frire est trop	1. Réglez le bouton de commande de la température à la température appropriée pour que les aliments soient frits. 2. Retirez le surplus des aliments du panier.
Les aliments ne sont pas cuits complètement	1. Les morceaux d'aliments sont trop volumineux. 2. La durée de cuisson est trop courte. 3. La température de l'huile est trop chaude.	1. Coupez les aliments en petits morceaux. 2. Continuez à frire et vérifiez constamment le processus. 3. Abaissez la température de l'huile pour permettre aux aliments de cuire complètement.
L'huile de cuisson est moussante ou émet de la fumée.	1. L'huile a été utilisée trop souvent.	1. Laissez l'huile refroidir complètement et remplacez-la par de l'huile neuve.

Garantie

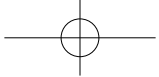
Garantie limitée

Garantie limitée d'un (1) an

Cet article comprend une garantie d'un (1) an contre les défauts de fabrication et de matériaux.

Si l'article est défectueux, retournez-le au lieu d'achat avec la preuve d'achat.

Cet article n'est pas garanti contre l'usure causé par un usage abusif ou inapproprié.



Service d'assistance téléphonique :
MasterChef Tél. : 1 855 803-9313